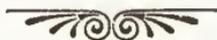




120

БЛЮДЪ ИЗЪ ЯИЦЪ



ИЗДАНИЕ СКЛАДА ЯИЦЪ

П. А. БОРОДАВКИНОЙ.

С.-Петербургъ, Чернышевъ пер., № 11/13.

Телефоны: } 425-63.
 } 518-01



— 22 —
3-е ИЗДАНИЕ.
— 22 —

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія „ПРАВДА“, Разъѣзжая 16-18

1912.

ББК 36.992
ISBN 5-7110-0099-3

© Издательское объединение «Культура»

120 БЛЮД ИЗ ЯИЦ

Репринтное издание

Формат 70×100/32. Бумага офсетная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 1,93. Уч.-изд. л. 1,47. Тираж 150 000 экз. Заказ 443г
Цена 1 р.

Издательское объединение «Культура».
Отпечатано в типографии НИИ «Геосезия».

Введение.

Яйцо составляет одно из наших самых превосходных питательных веществ. Судя по химическому составу яйцо легко переваривается и весьма питательно, как для здоровых, так и для больных, слабых, для детей и старцев — в равной степени полезно. Известно, что яйцо в хозяйстве для приготовления большинства кушаний необходимо. Мы желаем в настоящей книге заняться лишь яйцами т. е. пищею, которая состоит только из яиц, или куда яйца входят составною частью. Если мы говорим вообще про яйцо, то это относится к куриному яйцу. Остальные съедобные яйца как-то: птичь, рыб и пресмыкающихся животных, сравнительно с куриными яйцами, мало употребляются в дело. Гусь и индейка несут большие, очень жирные и вкусные яйца. Яйцо цесарки маленькое, но с превосходным вкусом. Павлинье яйцо имеет особенный запах и сладкое на вкус. Яйца чайки много собираются около Восточно-Северного моря, так же и около озер, на него много любителей, не смотря на то, что оно имеет масляный вкус. Очень ценятся страусовы яйца, и также, не много меньше величиною, яйцо Казуара. Ничто особенно вкусное, — это яйцо фазана, оно напоминает вкусом мясо самой птицы, но получить его можно

очень рѣдко. На яйца вороны и голубя, также есть любители. Еще остается упомянуть о яйцѣ чибиса, которое слишкомъ высоко цѣнится, особенно во Франціи, гдѣ его и сейчасъ можно рѣдко получить.

Желтокъ яйца чибиса не дѣлается крутымъ, а бѣлокъ получаетъ нѣкоторый зеленовато-прозрачный цвѣтъ, но остается какъ въ скорлупѣ, такъ и въ ометѣ на свѣжемъ маслѣ съ крессомъ, лакомымъ кусочкомъ.

Яйца рыбъ намъ извѣстны и мы кушаемъ ихъ икрою. Яйца черепахи употребляютъ только для настоящаго черепашьяго супа, но не какъ самостоятельное блюдо, и про змѣиныхъ яйца намъ только извѣстно, что Др. Гермесъ въ Берлинскомъ акваріумѣ, нѣсколько лѣтъ тому назадъ, давалъ завтракъ, на которомъ также подавалась и яичница изъ змѣиныхъ яицъ, о вкусѣ которой, къ сожалѣнію, не можемъ ничего сообщить.

И такъ мы окончили обзоръ яицъ и можемъ обратиться къ описанію куринаго яйца. Лучше всего оно на вкусъ не болѣе какъ двухъ-дневнаго несенія. Послѣ образуется уже легкая пленка, которая при просвѣчиваніи показываетъ яйцо мутноватымъ.

Свѣжее яйцо имѣетъ равномерно—розовый просвѣтъ. Два дня послѣ того, какъ снесено яйцо, образуется въ яйцѣ воздушный слой, который увеличивается, чѣмъ старше дѣлается яйцо. Только что снесенное свѣжее яйцо совершенно полное.

Згнивающее яйцо, при разсматриваніи на свѣтъ, имѣетъ черное пятно, а гнилое яйцо выглядит на свѣтъ—совершенно чернымъ.

I. Яйца въ смятку.

Свѣжія яйца чисто вымыть, опустить въ кипятокъ и варить 3 минуты. Затѣмъ вынуть, полить холодною водою и подавать закрытыми или же въ салфеточкѣ. Если желательно имѣть яйца мягкими, то нужно ихъ варить 4—4½ минуты. Тогда ихъ можно подавать очищенными (пашотъ)

Другимъ способомъ приготовленныя яйца, называются пошированными яйцами. Ихъ готовятъ слѣдующимъ образомъ: Разбить яйцо и выпустить въ кипящую кислую-соленую воду и оставить кипѣть 2 минуты. Также можно яйцо сперва выпустить въ глубокую ложку и потомъ уже въ кипятокъ. Послѣ 2 минутъ бѣлокъ загустѣетъ, желтокъ еще мягкій; тогда яйцо вынуть шамовкою и опустить въ холодную воду, очистить хорошенько и, если нужно, подогрѣвать въ той же водѣ.

Часто замѣняютъ пошированныя яйца, вареными 2½ минуты—осторожно очищенными яйцами, но разница во вкусѣ весьма значительна и потому советуемъ хозяйкамъ лучше употреблять болѣе трудный способъ.

Также можно пошировать и одинъ желтокъ, яйцо также разбить, отдѣлить желтокъ отъ бѣлка и осторожно опустить желтокъ въ кипящую

воду на 2 минуты. Такимъ образомъ приготовленные желтки употребляютъ для гарнира, овощей, фрикассе, рагу и т. п.

Яйца въ формочкахъ.

Положить въ модные фарфоровые или каменные горшечки по кусочку масла, растопить его съ рубленною петрушкою и лукомъ. Затѣмъ въ каждый горшечекъ разбить яйцо, посыпать солью, перцемъ, пармезаномъ, мускатомъ и крошками и поставить въ печь на 5 или 6 минутъ. На верху должна образоваться корочка, середина же быть мягкою.

Яйца съ помидорами.

Отрѣзать верхушки отъ помидоровъ равной величины, удалить на столько середину, что бы въ ней могло помѣститься яйцо. Помидоры внутри посыпать солью, перцемъ, положить въ каждый по кусочку масла и разбить туда яйцо. Затѣмъ положить наполненные помидоры на сковороду, намазанную масломъ съ жирною подливкою, поставить на 15 минутъ на легкой огонь. Яйца загустѣютъ, а помидоры стухатся до мягкости. Подавать яйца съ помидорами на поджаренныхъ ломтикахъ хлѣба.

Яйца съ каштанами.

Приготовить пюре изъ большихъ каштановъ съ солью и перцемъ, выложить на теплое блюдо горкообразно и вокругъ украсить пошированными яйцами, положенными на толстые ломтики соленого языка.

Яйца à la princesse.

Приготовить крѣпкое и довольно густое пюре изъ помидоровъ, наполнить имъ маленькіе стаканчики, на верхъ положить по маленькому кругло вырѣзанному пошированному яйцу, посыпанному солью и перцемъ.

Яйца en cocotte.

Смазать маленькіе, круглые стаканчики изъ тѣста масломъ, влить чайную ложку сливокъ и затѣмъ разбить туда желтокъ съ немного бѣлкомъ, тогда поверхъ опять сливки, соль и перецъ, поставить въ печь до полуготовности.

Соусъ béarnaise.

Тушить 2 головки чесноку, $\frac{1}{8}$ луковицы, чайную ложку прованск. масла, голландскій соусъ приправленный крѣпкимъ дичьимъ наваромъ, довести соусъ до готовности и украсить рубленными овощами. Соусъ долженъ быть густымъ.

(Ориг. репептъ придворной Берлинской кухни).

Яйца à la béarnaise.

Сварить яйца, положить въ соусъ Беарнезъ на длинныя сковородки и облить соусомъ изъ помидоровъ.

Яйца со шпекомъ.

Нужно изжарить ломтики копченаго шпека и разрѣзать ихъ на кусочки, этимъ обложить плоское горячее блюдо и положить на него пошированныя яйца, въ жиру поджарить лукъ, влить рюмочку мадеры и полить этимъ соусомъ яйца.

Яйца съ лукомъ.

Выдолбить 8 большихъ испанскихъ луковицъ. Выдолбленное мелко изрубить съ нѣсколькими кусочками копченой ветчины и изжарить въ маслѣ. Затѣмъ это положить понемногу въ пустыя луковицы и разбить въ каждую по яйцу. Положить луковицы въ кострюлю и тушить съ масломъ. Какъ только яйца начнутъ густѣть, прибавить на верхъ изрубленныя луковицы, посыпать пармезаномъ и загляссировать каленой лопаточкой. Подавать съ соусомъ Мадера.

Яйца въ шлафрокъ.

Отварить нѣсколько штукъ большого очищенного картофеля въ соленой водѣ, каждую осторожно выдолбить, разбить въ нее яйцо, посыпать солью и перцемъ и поставить въ печь.

Пошированные яйца à la Provencale.

Разрубить и поджарить 2 луковицы, затѣмъ вынуть и тушить 10 минутъ въ хорошей подливкѣ съ помидорами, шампиньонами, тминомъ, лавровымъ листомъ, солью и перцемъ. Протереть все сквозь сито, снять жиръ, и полить яйца, которыя должны быть приготовлены на поджаренныхъ ломтикахъ хлѣба.

Яйца по португальски.

Ошпарить кипяткомъ 4 большихъ луковицы, разрубить и тушить въ бульонѣ съ $\frac{1}{8}$ фунта масла, соли, перца, 2 маленькими картофелями до готов-

ности. Все это протереть сквозь ситечко, прибавить сливокъ, дать укипѣть, оттянуть желткомъ и полить этимъ густымъ соусомъ пошированныя яйца, обложивъ ихъ немного поджаренными ломтиками бѣлаго хлѣба.

Яйца по парижски.

Хорошо промасленныя и осыпанныя крошками формы обмазать коричневымъ бульономъ, положить въ нихъ смѣсь рубленнаго языка съ трюфелями, разбить по яйцу, посыпать солью и перцемъ, поставить формы въ наполненныя водою сковороды въ горячую печь. Какъ только яйца начнутъ густѣть, посыпать сухарями, пармезаномъ, немного масла, и дать поджариться. Затѣмъ вынуть изъ формы, положить на горячее блюдо и подавать съ соусомъ изъ легкаго коричневаго бульона, къ которому прибавить мелко изрубленную петрушку.

Яйца по бургундски.

Вскипятить въ эмалированной кострюлькѣ $\frac{1}{2}$ б. краснаго вина съ солью и спошировать въ немъ нѣсколько яицъ, которыя нужно остудить въ заранѣ вареномъ красномъ винѣ. Затѣмъ стушить въ маслѣ до готовности шампиньоны съ лукомъ и мелкими овощами, прибавить немного муки и приготовить съ виномъ и немного мяснымъ экстрактомъ крѣпкій соусъ, протереть его сквозь сито и горячимъ полить согрѣтыя и положенныя на гренки, яйца.

Яйца по римски.

Круглые ломтики хлѣба жарить въ маслѣ, на каждый ломтикъ положить отваренное въ соленой водѣ дно артишока и на него пошированное яйцо. Эти ломтики уложить вокругъ кучечки стручковъ и облить яйца сгущеннымъ соусомъ изъ куриного бульона, очищенного желткомъ.

Яйца по флорентински.

Взять соответствующее количество маленькихъ, огнеупорныхъ тарелочекъ или блюдецекъ, положить на нихъ шпинатъ, приправленный сардельками и мускатомъ и на него по срединѣ по яйцу, полить густымъ бѣлымъ соусомъ, посыпать пармезаномъ и сухарными крошками и запекать въ печи.

Яйца по испански.

Покрѣпить дво плоскаго огнеупорнаго блюда пюре изъ помидоровъ и положить на него пошированные яйца. Между ними положить маленькіе, поджаренные колбасики или кусочки большой варенной или жаренной колбасы. Каждое яйцо посыпать сухарными крошками; положить масла и дать блюду хорошенько прогрѣться въ печи. Красный цвѣтъ пюре изъ помидоровъ долженъ быть вездѣ виденъ, для чего и совѣтуемъ передъ подачею на столъ, заполнить промежутки чайной ложкой горячаго пюре.

Яйца по датски.

Взять масло изъ анчоусъ, приготовить соусъ. Поджарить въ маслѣ съ одной стороны овальные ломтики бѣлаго хлѣба, выдолбить одну сторону, обмазать соусомъ, положить очищенное мягкое яйцо и подавать горячимъ съ соусомъ.

Яйца по ирландски.

Приготовить пюре изъ картофеля съ солью, перцемъ, мускатомъ и разбавить молокомъ и масломъ. Это уложить горкообразно и вокругъ пошированные яйца, разнообразя жареными кусочками хлѣба и ветчины.

Яйца по эльзасски.

Обложить плоское огнеупорное блюдо ломтиками шпека, посыпать тертымъ пармезаномъ, швейцарскимъ сыромъ, поджарить. Затѣмъ наложить пошированные яйца, посыпать солью, перцемъ и рубленою петрушкою, облить густою сметаною и допечь въ печи.

Яйца по богемски.

Приготовить пикантный фаршъ изъ остатковъ дичи и мелкихъ овощей, намазать имъ толщиною въ палецъ хорошо намазанными крошками формы, чтобы фаршъ переходилъ немного черезъ края. Затѣмъ въ каждую форму разбить яйцо, посыпать перцемъ и солью, поставить на паръ въ печь или горячую воду на 8 минутъ до готовности. Тогда вынуть изъ формы и подавать съ соусомъ изъ помидоровъ.

Яйца по русски.

Приготовить прозрачное желе изъ бульона, можно также замѣнить мадерою или уксусомъ. Затѣмъ обложить въ крестъ дно соотвѣтствующей формы сардельками, положить желе, дать застынуть, положить на верхъ яйца, дополнить форму желе и положить на нее подходяще нарѣзанные ломтики ветчины. Дать застынуть, вынуть изъ формы, украсить петрушкою, лимономъ, огурчиками, сардельками, сардинами и языкомъ, подавать съ маінезомъ.

Яичный желтокъ съ шампиньонами.

Стушить въ маслѣ головки равномѣрно большихъ шампиньоновъ, величиною въ серебряный рубль, съ солью, перцемъ, петрушкою и лимоннымъ сокомъ до мягкости. Затѣмъ положить ихъ на круглые зажаренные ломтики хлѣба, открытой стороной къ верху, на каждый грибъ по пошированному желтку. Къ этому подаютъ слѣдующій соусъ: сварить въ бѣломъ винѣ до мягкости корешки шампиньоновъ съ петрушкою и чеснокомъ, послѣ 20 минутъ прибавить соли и перцу и прованскаго масла. Все это протереть сквозь ситечко и прибавить масла, смѣшаннаго съ мукою.

Яйца по индійски.

Приготовить хорошій густой соусъ велутъ или бешамель, къ которому прибавить порошокъ кюри, налить этого соуса въ маленькія продолговатыя

сковородки и въ него мягкое яйцо и затѣмъ опять покрыть соусомъ. (Ориг. рецептъ берлинской придворной кухни).

Яйца по лотарингски.

Разбить 4 яйца въ горшокъ, взбить съ солью, каенскимъ перцемъ, 2 стаканами сливокъ, 2 ложками тертаго пармезана и 1 ложкою тертаго швейцарскаго сыра. Эту массую наполнить маленькіе фарфоровые горшечки, поставить на 15 минутъ въ горячую воду, посыпать потомъ пармезаномъ и дать поджариться.

Яйца по вѣнски.

Яйца покрыть толстымъ слоемъ сардельнаго масла, повалять въ сухарныхъ крошкахъ, немного подсушить, повалять въ взбитомъ яйцѣ, мукѣ и еще разъ въ сухарныхъ крошкахъ и запечь въ очень горячемъ жирѣ. Къ нимъ подать соусъ изъ сарделекъ, анчоусовъ или раковъ.

Мягкія фаршированныя яйца.

Сварить яйца въ смятку, очистить, отрѣзать верхъ и вынуть желтокъ. Бѣлокъ наполнить очень мелкимъ пюре изъ дичи, рагу изъ устрицъ, раковъ и т. п., покрыть верхушкою и подавать яйца, наложенными на горячее картофельное пюре. Изъ вынутыхъ желтковъ можно приготовить пикантный соусъ или холодный маінезъ.



II. Яйца въ крутую.

Существуетъ мнѣніе, что яйца въ крутую трудно перевариваются, но это не вѣрно.

Крутое яйцо гораздо мельче пережевывается и, вслѣдствіе этого, скорѣе смѣшивается съ желудочнымъ сокомъ и слѣдовательно легче переваривается.

Яйца варятъ не болѣе 10 минутъ, иначе желтокъ потемнѣетъ, а бѣлокъ получить непріятно-острый запахъ и вкусъ.

Крутые яйца обливаютъ холодною водою и подаютъ на столъ очищенными. Существуетъ 2 сорта крутыхъ яицъ: варенныя въ соленой водѣ и пасхальныя крашенныя. У первыхъ, катаньемъ надламываютъ скорлупу и затѣмъ опускаютъ въ сильно-соленую воду, которою они послѣ 24 часовъ хорошо пропитаются, но не долѣе, иначе яйца принимаютъ зеленоватый цвѣтъ и острый вкусъ. Если случайно имѣется наваръ отъ копченаго окорока или другихъ копченыхъ веществъ, то можно варить яйца въ немъ, онѣ получаютъ хорошій вкусъ, но бѣлокъ дѣлается не аппетитнымъ. Излюбленныя крашенныя пасхальныя яйца представляютъ иногда художественныя произведенія и бываютъ очень красивыми. При крашеніи слѣдуетъ избѣгать всякихъ ядовитыхъ красокъ. Лучшимъ средствомъ

остаются натуральныя вещества, какъ напримѣръ: шелуха лука—желтый цвѣтъ до темно-коричневаго, шпинатъ — зеленый, кошениль — красный, красная капуста — фіолетовый. Яйца въ крутую подаютъ обыкновенно разрѣзанными вдоль пополамъ или на четверти съ пикантнымъ соусомъ, какъ напримѣръ: поджареннымъ масломъ, бешамелью, горчицею, помидорами, капорцами, сардельками, раками, омарами, шампиньонами, хрѣномъ и т. п. Или со шпинатомъ, щавелемъ, салатомъ и т. д., или рублеными въ распушенномъ маслѣ съ горчицею къ вареной рыбѣ. Словомъ ихъ можно употреблять очень разнообразно.

Яйца съ лукомъ.

Нарѣзать крутыхъ яицъ и соотвѣтственно большихъ луковицъ, круглыми ломтиками. Луковые ломтики тушатъ въ кострюлѣ съ масломъ, молокомъ и солью, почти до готовности, наблюдая, чтобы они остались цѣлыми. Затѣмъ слить молоко, выложить ломтики лука на горячее плоское огнеупорное блюдо, на каждый изъ нихъ по ломтику яйца, изъ слитаго молока приготовить соусъ, прибавя въ него муки, перцу и мускату, полить соусомъ блюдо и тушить въ печи до тѣхъ поръ, пока яйца сдѣлаются сочными.

Яйца съ языкомъ.

Съ одной стороны засушить овальные кусочки хлѣба, обмазать гусинымъ маіонезомъ, положить въ видѣ чешуи яичные ломтики и на нихъ ломтики краснаго языка.

Фаршированные яйца по польски.

Фаршъ состоитъ изъ крутого и сырого желтка, масла, сухариыхъ крошекъ, сметаны, тушеннаго лука, пюре изъ помидоровъ, соли и перца. Впрочемъ также можно съ поджаренными въ маслѣ сухарными крошками.

Фаршированные яйца по швейцарски.

Начинка состоитъ изъ крутого и сырого желтка, масла, соли, перца, муската, сухарныхъ крошекъ, тертаго пармезана, швейцарскаго сыра и густой сметаны. Подаютъ съ соусомъ бешамель.

Фаршированные яйца по индйски.

Разрѣзать крутыя яйца вдоль пополамъ, вынуть желтки, растереть ихъ съ сырыми желтками, солью, соусомъ бешамелью и варенымъ рисомъ. Эту массую наполнить яичныя половинки, придать имъ форму, цѣлаго яйца съ помощью намащенного ножа и поставить на 10 минутъ въ печь. Выложить яйца на картофельное пюре.

Яйца по лондонски.

Сварить 10 яицъ въ крутую, охладить, очистить и разрѣзать поперекъ на половинки, вынуть желтки, срѣзать верхушки съ половиною желтка, такъ, чтобы онѣ могли плотно стоять. Кончики бѣлка мелко изрубить и приготовить съ ними густое тѣсто изъ 10 крутыхъ желтковъ, 2 мелко изрубленныхъ трюфелей, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. тертаго парме-

зана, 1 сырого желтка, 1 чайной ложки порошка горчицы, столовой ложки густой сметаны, щепотку перца кайенъ, соли и мускатнаго орѣха. Этимъ наполнить половинки бѣлка (сырымъ ножомъ) и посыпать тертымъ пармезаномъ, поставить ихъ, не давая поджариться, на 10 минутъ въ печь. Выложить одну около другой и на каждую положить по ломтику трюфеля, тушеннаго въ красномъ винѣ. Подавать съ густымъ яичнымъ, раковымъ или трюфельнымъ соусомъ.

Крокеть изъ яицъ.

Разрубить мелко 6 крутыхъ бѣлковъ, а желтки протереть сквозь сито. Затѣмъ сжарить въ маслѣ большую рубленую луковицу, постепенно прибавляя по ложечкѣ муки, а также и рубленый бѣлокъ, посыпать солью и перцемъ, и приготовить изъ всего этого густое тѣсто, прибавляя къ нему, по надобности, молока и муки. Изъ этого тѣста приготовить крокеты, посыпать ихъ крошками, рубленую петрушкою и подавать. Эти крокеты подаютъ къ каждымъ овощамъ и также съ соусами фрикасе-помидоры-шампиньоны-мадера и т. п.

Рыхлыя яйца.

Разрѣзать крутыя яйца пополамъ, вынуть желтки, разрубить ихъ очень мелко, пожарить немного въ маслѣ, прибавить сливокъ; соли, перцу и мускату, вскипятить и уложить горкообразно. Желтокъ смѣшать съ масломъ, солью и мускатомъ, протереть бѣлокъ сквозь сито, такъ, чтобы онъ падалъ въ

видѣ тонкихъ изогнутыхъ ниточекъ. Поставить въ печь и дать хорошенько прогрѣться и подавать съ гренками.

Яичные стаканчики по англійски.

Разрубить мелко бѣлокъ отъ крутаго яйца, смѣшать съ довольно густымъ соусомъ и наполнить этою массою маленькіе стаканчики изъ поджареннаго тѣста. Затѣмъ протереть крутой желтокъ сквозь сито и дополнить этимъ стаканчики. На каждый посыпать немного соли, перцу, мускату, булки, пармезану, масла и запечь.

Яичный соусъ.

Разрѣзать на куски 2 крутыхъ яйца, смѣшать съ тощимъ соусомъ бешамель и приправить мускатомъ и солью. Этотъ соусъ очень принять въ Англии и подается къ рыбѣ, необходимъ къ трескѣ, причѣмъ слѣдуетъ обращать вниманіе на болѣе или менѣе соленую рыбу.

Яйца съ гарниромъ.

Приготовить густой соусъ бешамель, нарѣзать крутыхъ яицъ ломтиками. Затѣмъ намазать огнеупорную сковороду соусомъ, осыпать пармезаномъ, наложить яичные ломтики, опять намазать соусомъ и возвысить середину яичными ломтиками, которые также покрываютъ соусомъ. Все это посыпаютъ достаточнo пармезаномъ, крошками, на 10 минутъ поставить въ печь и дать запечься.

Гигантскія яйца.

Для этого нужна особая двойная форма, наружная примѣрно въ 20 см., а внутренняя 14 см. Промежутокъ наполнить бѣлкомъ, закрыть и варить форму въ водѣ, пока бѣлокъ сдѣлается крутымъ. Затѣмъ приправить хорошо желтокъ, опустить въ маленькую форму, дать загустѣть и осторожно влить въ бѣлокъ. Поверхность срѣзать гладко мокрымъ ножомъ и подавать такія 2 большія половины яйца на зелени съ пикантнымъ соусомъ. Рѣзать на поперечные кусочки.

Яйца по бразильски.

Обложить край огнеупорнаго блюда жирнымъ картофельнымъ пюре и запечь хорошенько въ печи. Между тѣмъ тушить до мягкости мелко изрубленные луковицы и шампиньоны съ солью, лимономъ, петрушкою, прибавить сливокъ и немного хересу и крѣпкаго пюре изъ помидоровъ, дать прокипѣть, прибавить нарѣзанныхъ крутыхъ яицъ и когда они пропитаются, выложить на блюдо, края котораго обложены картофельнымъ пюре, затѣмъ покрыть все пюре, сравнять и запечь въ печи.

Яйца съ макаронами.

Сварить макароны въ соленой водѣ, нарѣзать круглыми ломтиками крутыя яйца. Затѣмъ вымазать фарфоровую или каменную форму масломъ, наложить макаронъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, швейцарскимъ сыромъ, немного мускату, потомъ рядъ яичныхъ ломтиковъ, смочить соусомъ беша-

мель, опять макароны, сыръ, яйца и кончить макаронами. Посыпать крошками, пармезаномъ, положить кусочки масла и поставить въ печь для поджариванія.

Красныя яйца.

Очистить яйца и еще теплыми положить въ уксусъ, политый на тертую свеклу. Послѣ 1 или 2 часовъ яйца готовы. Подаютъ ихъ разрѣзанными, пополамъ къ салату (итальянскому, спаржевому и т. п.), или съ маіонезомъ. Также годятся для украшенія.

Яйца съ огурцами или боровиками.

Очистить 2 свѣжихъ огурца, нарѣзать кусочками, длиною въ вершокъ, толщиною въ палецъ. Эти кусочки огурцовъ положить на 1 или 2 часа въ маринадъ изъ 8 зол. соли, щепотки сахару и 2 ложки уксусу. Дать имъ стечь, разъ вскипятить и выложить на сито. Затѣмъ тушить 20 минутъ въ маслѣ съ лукомъ, солью, перцемъ, лимоннымъ сокомъ и сливкамн, наложивъ туда достаточно яичныхъ ломтиковъ, прибавить мускатъ и подавать, обложивъ кругомъ рисомъ, посыпаннымъ рубленою петрушкою.

Также готовятъ и съ боровиками.

Фрикассе изъ яицъ.

Разрѣзать вдоль на четверти крутыя яйца. Положить ихъ въ соусъ фрикассе, къ которому прибавить верхушки спаржи, кусочки цвѣтной капусты, телячью почку и мозгъ, раковое масло, фаршированные раковые клещи и шейки, шампиньоны,

сморчки, мясныя, мучныя и печеночныя фрикадельки и т. д. Это блюдо даетъ возможность употреблять остатки пищи.

Кедгарэ изъ яицъ.

Разрѣзать крутыя яйца и вареное мясо на кусочки, сварить рисъ и дать стечь, изжарить рубленый лукъ въ маслѣ, не давая ему поджариться, прибавить муки, молока и приправить соей изъ шампиньоновъ, солью, мускатомъ и каеннъ. Въ этотъ соусъ положить вареный рисъ, яйца и мясо, перемѣшать, дать въ печи поджариться и подавать съ жареными ломтиками хлѣба.

Вѣнскій салатъ изъ яицъ.

Приготовить салатъ изъ мелко разрѣзанныхъ овощей, какъ напр. щавеля, порея, ендивіенъ съ лукомъ, уксуса, масла, соли, перца и достаточно смѣшать съ ломтиками крутыхъ яицъ.

Яйца съ соусомъ Тартаръ.

Разрѣзать вдоль пополамъ 6 крутыхъ яицъ, удалить желтокъ, положить яйца на ендивіенъ салатъ, гарнировать кусочками лимона, солеными и маринованными огурчиками, морковью и насыпать на каждое яйцо протертый сквозь сито желтокъ. Соусъ Тартаръ готовятъ слѣдующимъ образомъ: 2 сырыхъ желтка смѣшать съ солью, перцемъ и французскою горчицею, немного каеннъ и уксусъ, не переставая мѣшать, прибавить прованскаго масла и кромѣ того рубленныя сардельки,

капорцы и корнишоны. Соусъ долженъ быть густымъ, что только достигается прибавленіемъ крутого желтка.

Англійскій пуддингъ къ завтраку.

Нарѣзать крутыя яйца круглыми ломтиками и также ровными ломтиками сырую ветчину и телятину, толщиною въ сантиметръ. Затѣмъ взять хорошо промазанную и осыпанную крошками форму, наложить на дно телятины, затѣмъ яйца попеременно съ ветчиною, между ними положить шампиньоны, шарлотки, капорцы, рубленной петрушки и полить все это бѣлымъ соусомъ, къ которому прибавить, соотвѣтственно, соли, перцу и желатину. Все это варятъ 3 часа въ горячей водѣ. Когда застынетъ, вынуть изъ формы, гарнировать рубленнымъ шпикомъ и подавать съ провансалемъ или маіонезомъ.

Галантинъ изъ яицъ.

Приготовить кислый, или съ мадерой, растворъ и нарѣзать крутыхъ яицъ круглыми ломтиками, красиво обложить дно глубокаго блюда яичными ломтиками, лимономъ, кусочками трюфеля, языкомъ, полить приготовленнымъ растворомъ, дать немного застыть и дополнить блюдо рядами яичныхъ ломтиковъ, смѣшанныхъ съ шампиньонами, кусочками языка, сардельками, капорцами и также пикулями и т. п., залить желе. Все это должно образовать довольно густую массу и когда застынетъ, выложить и подавать съ соусомъ провансалемъ или маіонезомъ.

Нѣмецкій яичный салатъ.

Нарѣзать крутыя яйца ломтиками и швейцарскій сыръ квадратиками. Затѣмъ приготовить и размѣшать соусъ изъ уксуса, прованскаго масла, горчицы, соли, перцу и на часъ поставить. Также можно приготовить съ сардельками, шарлотками и петрушкою, но тогда сыръ не прибавлять.

Яйца въ уксусѣ.

Очистить крутыя яйца, полить въ горшкѣ горячимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ зернами перца, корицею, солью и нарѣзаннымъ лукомъ. Затѣмъ закрываютъ герметически горшокъ на 3 дня и тогда яйца готовы для употребленія. Онѣ годятся, какъ и маринованные огурцы, для украшенія холодныхъ блюдъ, галантина и т. п.

Печеные яйца чибиса.

Сперва нужно убѣдиться въ свѣжести яицъ. Ихъ варятъ 8 минутъ, чистятъ, валяютъ въ мукѣ, покрываютъ тѣстомъ и пекутъ въ кипящемъ жиру. Подаютъ на салфеткѣ съ пучечками жаренной петрушки и соусомъ изъ помидоровъ.



Жаренія яйца по шотландски.

Растопить масло въ плоскомъ огнеупорномъ блюдѣ, снять съ огня и дать остынуть. Затѣмъ разбить столько яицъ, сколько могутъ помѣститься въ блюдѣ, но не повредивъ желтка, посыпать солью и перцемъ. Все это полить поджаренымъ масломъ и поставить на огонь. Когда бѣлокъ достаточно загустѣтъ, вспрыснуть уксусомъ и подавать.

Яйца по марсельски.

Распустить на сковородѣ масло, разбить яйца, приправить солью, перцемъ, мускатомъ и покрыть сметаною, запекать въ печи.

Яйца по персидски.

Разрѣзать пару большихъ луковицъ тонкими ломтиками, посыпать паприкою и поджарить въ маслѣ. Затѣмъ положить ихъ на горячую тарелку, окропить лимоннымъ сокомъ, чтобы были довольно сочными, немного полить мадеры въ луковый жиръ, приготовить соусъ и полить соусомъ яйца.

Жаренія яйца по матроски.

Приготовить, какъ обыкновенно, жаренія яйца. Растопить масло въ огнеупорномъ блюдѣ, обложить его не очень тонкими ломтиками розбива и посыпать мелко изрубленнымъ лукомъ. На

III. Яйца жаренія.

Подъ этимъ заглавіемъ находятся способы употребленія яицъ въ соединеніи съ масломъ, и жирами, но только не смѣшивая бѣлокъ съ желткомъ.

Яйца по савойски.

Обмазать огнеупорное блюдо масломъ, обложить его тонкими ломтиками швейцарскаго сыра, разбить туда яйца, посыпать солью, перцемъ, мускатомъ, сухарными крошками и пармезаномъ, поставить на 5 минутъ въ печь.

Жаренія яйца съ соусомъ изъ помидоровъ.

Растопить на маленькой, но не очень плоской, сковородкѣ, масло, разбить туда одно яйцо, которое во время жаренія должно сохраниться, по возможности, круглымъ. Эти яйца нужно жарить отдѣльными. Достаточное количество яицъ положить на мягко сваренія макароны и вермишель, полить густымъ соусомъ изъ помидоровъ и подавать съ жаренымъ хлѣбомъ, ломтиками шпека и ветчины.

каждый изъ ломтиковъ положить по жаренному яйцу и на него крестообразно анчоусы. Затѣмъ дать хорошенько согрѣться и не за долго до подаванія на столъ, въ промежутки яицъ положить сардины, поджаренныя въ ихъ маслѣ.

Жаренныя яйца съ сосисками.

Разрѣзать вдоль, и потомъ пополамъ вѣнскія колбасики или колбасики съ чеснокомъ. Эти кусочки поджарить въ маслѣ съ тминомъ. Или поджарить маленькія копченныя колбасики, разбить на нихъ нѣскольکو яицъ, посыпать солью и перцемъ и дать загустѣть.

Жаренныя яйца по американски.

Нарѣзать ровными круглыми ломтиками хлѣбъ величиною съ яйцо, поджарить ихъ, наложить на каждый ломтикъ кусочекъ варенаго или немного жаренаго языка и навѣрхъ яйцо, жареное на сковородѣ съ углубленіями, посыпать солью, немного перцемъ и также рубленую петрушкою.

Кокарды изъ яицъ.

Вырѣзать изъ хлѣба кольца, толщиною въ сантим., поджарить ихъ въ маслѣ, въ каждое кольцо разбить яйцо, посыпать солью и перцемъ и поставить на огонь на 5 минутъ. Къ этому можно подавать оставшійся соусъ отъ жаркого, приправленный сухимъ бульономъ.

Жаренныя яйца со щавелемъ.

Отварить щавель какъ обыкновенно и покрыть имъ дно огнеупорнаго блюда. На край кругомъ положить щавель, смѣшанный съ вареною колбасою и кусочками шпека. Въ середину разбить нѣскольکو яицъ, не повредивъ желтка, поставить блюдо въ печь; послѣ 3 минутъ полить мелко изрубленнымъ поджареннымъ лукомъ, посыпать солью и перцемъ. Поставить въ печь до готовности.



IV. Яичница.

При приготовленіи яичницы иужно особенно обращать вниманіе, чтобы она была рыхлою. Это достигается прибавленіемъ въ яйца сливокъ, которыя слѣдуетъ хорошенько смѣшать. По французскому способу прибавляютъ сперва лишь часть сливокъ, составляютъ съ огня, какъ только яичница иачнетъ густѣть и только прибавленіемъ послѣдней доли сливокъ—при постоянномъ размѣшиваніи—не допускается чтобы яичница сдѣлалась плотною. Приправляютъ яичницы сырымъ. Позднее соленіе или прибавленіе перца не допускаются. Въ Германіи прибавляютъ все въ сыромъ видѣ къ яичницѣ, можно испробовать эти прибавленія какъ-то: ветчину, шпекъ, почки, шпроты, сардельки, языкъ, остатки жаркого и т. п. поджарить сперва на сковородѣ и затѣмъ облить сырою яичницею и запекать. Затѣмъ можно также яичницу мѣшать съ овощами какъ напр. спаржею, стручками, шампиньонами, боровиками, жареными опенками и т. п. Если подобная смѣсь ие нравится, то можно сдѣлать яичницу въ серединѣ и обложить овощами или грибами или же иа обо-

ротъ. Также рекомеидуется прибавлять остатки соусовъ и часто этимъ достигаютъ поразительныхъ эффектовъ.

Яичница съ помидорами.

Приготовить, какъ обыкновенно, малеиькіе помидоры и иаполнить ихъ пикантиымъ мясимъ фаршемъ. Затѣмъ иаполнить плоское блюдо яичницею, уложить иа нее помидоры и подавать горячею.

Яичница съ лососиной.

Изъ свѣжей булки иарѣзать довольно большое количество тонкихъ ломтиковъ, обмакнуть ихъ въ смѣсъ изъ молока, яйца и соли, положить на нихъ ломтики малосольной или же въ молокѣ вымоченной копченой лососины и иа эти—опять обмоченные ломтики булки. Затѣмъ приготовить на огнѣ густой кремъ изъ сметаны, желтка, масла, приправить солью, капорцами и мускатомъ. Этою массою густо обмазать кусочки лососины, посыпать сухарными крошками, пармезаномъ и поджарить на сковородѣ въ маслѣ, окропить раковымъ масломъ, запечь и уложить вокругъ рыхлой яичницы.

Яичница съ сыромъ.

Смѣшать тертый пармезанъ со швейцарскимъ сыромъ. Затѣмъ приготовить яичницу и ие задолго до того, какъ она иачнетъ сгущаться, всыпать сыръ, къ ней подавать жареные ломтики хлѣба или обложить рисомъ.

Яичница по берлински.

Сварить мягко яйца, очистить, отрѣзать верхушку, выпустить желтокъ, приготовить изъ него, съ масломъ, солью и перцемъ, съ мускатомъ и петрушкою, рыхлую яичницу, бѣлки же положить въ бокальчики, наполнить яичницею и покрыть отрѣзанной верхушкой. Верхушечки и бѣлокъ должны все время сохраняться въ теплой водѣ.

Яйца по страсбургски

Приготовлять какъ сказано въ предъидущемъ рецептѣ, только бѣлки наполняютъ пюре изъ гусиной печенки и прикрываютъ кусочкомъ трюфеля. Такія яйца можно подавать горячими или холодными, съ теплымъ дичинымъ соусомъ или маюнезомъ, приготовленнымъ изъ выпущеннаго желтка.

Яичница съ раковыми шейками.

Приготовить очень иѣжную, рыхлую яичницу, смѣшать съ раковыми шейками, наполнить ею раковинки и полить раковымъ масломъ.

Яичница съ краббами.

Очистить достаточно краббовъ (или маринованныхъ краббовъ) положить ихъ, постоянно мѣшая, въ яичницу.

Яйца à la метръ д'отель.

Муку немного поджарить, прибавить молока, дать хорошо прокипятъ, съ рубленою петрушкою, солью, перцемъ и масломъ. Въ этотъ соусъ влить хорошо смѣшанныя яйца, выжать сокъ лимона, хорошо размѣшать и подавать очень горячею.

Яичница съ мозгами.

Очистить 2 телячьихъ мозга, разрѣзать и стушить въ маслѣ до готовности, постоянно мѣшая, съ мелко изрубленнымъ лукомъ, солью и перцемъ. Затѣмъ прибавить 4 яйца, взбитыхъ съ 1 ложкою молока, продолжать мѣшать, пока яйца сдѣлаются довольно рыхлыми и подавать очень горячею.

Яичница въ раковинкахъ.

Размѣшать 4 желтка и 2 яйца съ 5 столовыми ложками крѣпкаго мясного навара. Въ случаѣ необходимости прибавить мясного экстракта. Этою массою наполнить хорошо обмазанныя масломъ раковинки, поставить въ печь, чтобы рыхло загустѣли, окропить сухимъ бульономъ и въ середину каждой раковинки влить немного коричневаго, прозрачнаго соуса отъ жаркого.

Яичница на подкладкѣ.

Приготовить рыхлую яичницу, наполнить ею плоскія, маленькія тарелочки, въ середину каждой положить по мягкому яйцу. Это яйцо иадрѣзать

крестообразно, чтобы желтокъ вытекъ иа свѣжую яичицу и бѣлокъ мягкаго яйца произвелъ бы впечатлѣніе, что середина яичницы на бѣлой подкладкѣ.

Паштетъ изъ яицъ.

Вымазать масломъ готовыя маленькія паштетныя формы и паштетнымъ тѣстомъ ($\frac{3}{4}$ фунта масла иа $1\frac{1}{4}$ фунта муки), иаполнить горохомъ и дать поспѣть. Затѣмъ опорожнить и иаполнить яичицею, смѣшанною съ языкомъ и трюфелями. На каждую форму положить цѣлый шампиньонъ и подавать горячимъ.

Яичница на кускахъ хлѣба.

На поджаренные, одинаковой величины, кусочки хлѣба, положить хорошую яичницу, которую можно, если желательио, посыпать мелкимъ лукомъ, пармезаномъ, раковымъ масломъ, анчоусами и т. п. Эти кусочки хлѣба употребляютъ къ шпинату, а также, какъ красивое украшеніе, для болѣе крупныхъ блюдъ.

Крестьянскій завтракъ.

Сварить со шпекомъ и лукомъ картофель, полить хорошо размѣшанною яичицею и размѣшать.



Блюда изъ яицъ безъ сахара.

Омлетъ готовятъ слѣдующимъ образомъ: разбить 5 цѣлыхъ яицъ въ горшокъ, прибавить соли, перцу и 5 ложекъ сливокъ (молока, воды) и хорошо смѣшать. Затѣмъ растопить иа сковородѣ $\frac{1}{4}$ фунта масла и когда закипитъ, влить приготовленные яйца и запечь съ обѣихъ сторонъ. Омлеты можно готовить очень разнообразно. Чаще всего ихъ готовятъ фаршированными. Заигуь 2 края въ середину и иаполнить ихъ шампиньонами, боровиками, спаржей, жареными опенками, печенкой изъ дичи, мелкими овощами, почками, рагу, шпинатомъ, рисомъ, устрицами, раковыми шейками, сморчками и т. п.

Устрицы съ омлетомъ.

Отварить достаточно морскихъ устрицъ въ соленой водѣ, съ лукомъ, тминомъ и зернами перца, очистить, вынуть изъ скорлупы и оставить въ бульонѣ. Взбить яйца съ солью, перцемъ, спечь омлетъ и напоиить середину устрицами, окрапленными лимоннымъ сокомъ и обложить свѣжимъ масломъ.

Омлетъ по русски.

(Драчена).

Размѣшать 3 винныхъ стакана сливокъ съ 3 столовыми ложками муки, разбить туда 10 яицъ, соли, перцу и взбить все это мѣшалкою, и запечь съ обѣихъ сторонъ омлетъ въ маслѣ. Полить свѣжимъ масломъ и подавать.

Омлетъ съ огурцами.

Очистить 2 огурца, разрѣзать на четыреугольные кусочки. Варить 10 минутъ въ соленой водѣ съ уксусомъ, дать стечь и смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ также разрѣзанной ветчины. Съ $\frac{1}{8}$ фунта масла смѣшать $\frac{1}{2}$ чайной ложки мяснаго экстракта, всыпать всѣ кусочки вмѣстѣ, согрѣть и поставить въ горячую воду. Затѣмъ приготовить тѣсто для омлета изъ 3 взбитыхъ въ пѣну яицъ, 10 зол. масла, 1 ложка муки, немного ветчины, соли и перца, взбить эту массу хорошенько и спечь тонкіе омлеты, когда они готовы, обложить кусочками ветчины, огурцовъ и подавать.

Йоркширскій омлетъ.

Приготовить нѣжное жидкое тѣсто изъ 6 яицъ, 5 столовыхъ ложекъ муки и 1 чайной ложки соли. Затѣмъ поджарить на плоской сковородкѣ достаточно кусочковъ шпека и лука, вынуть ихъ, и въ жирѣ печь изъ тѣста, въ палецъ толщиною, омлеты (пироги). Загнуть съ двухъ сторонъ, и наполнить середину кусочками шпека и лука.

Также можно употребить остатки жаркого и соуса. Въ англійскихъ кухняхъ ставятъ сковороду подъ вертелъ съ бараниной, чтобы жиръ отъ баранины капалъ на нее. Для начинки можно употребить тотъ же жиръ и маленькія доли жаркого, которыя образуются подъ вертеломъ и на сковородѣ. Такимъ образомъ приготовленный омлетъ является излюбленнымъ блюдомъ Англійской Королевы Александры.

Яичный сыръ.

Растолочь въ ступкѣ $\frac{1}{2}$ фунта сыра честера и прибавлять постепенно 2 желтка, 1 бѣлокъ и $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, все хорошенько смѣшать и запекать въ маленькихъ стаканчикахъ изъ прожареннаго тѣста.

(Ориг. рецептъ придворной кухни въ Берлинѣ).

Охотничій омлетъ.

Приготавливается на 6 персонъ въ 10 минутъ. Припасы: 12 яицъ, щепотка мелкой соли, щепотка перцу, 6 хорошихъ дичьихъ печенокъ, $\frac{1}{2}$ столовой ложки рубленыхъ шарлотокъ, 3 хорошихъ сырыхъ шампиньона, щепотку рубленаго кервеля, $\frac{1}{4}$ бутылки бѣлаго вина, 20 золотниковъ масла, 1 столовую ложку прованскаго масла.

Способъ приготовленія: 1) въ плоской кастрюлѣ разогрѣть 2 золотника масла и прованскаго масла положить въ него четыреугольно-нарѣзанные кусочки очищенныхъ шампиньоновъ и дать прѣть на огнѣ. Затѣмъ положить шарлотки, и, спустя нѣ-

сколько секундъ, печенку, нарѣзанную ровными кусочками, прибавить соли и перцу и всему дать прѣть 2 минуты. Послѣ этого влить бѣлое вино, дать укипѣть $\frac{2}{3}$, прибавить соусъ и вскипятить 2—3 раза. Затѣмъ снять кастрюлю съ огня и смѣшать съ кервелемъ. 2) Приготовить 2 омлета, каждый по 6 яицъ, которые предпочитаютъ омлету изъ 12 яицъ. Прежде чѣмъ ихъ свернуть, раздѣлить рагу такъ, чтобы 2 ложки остались. Затѣмъ свернуть омлеты, уложить одинъ около другого на продолговатое блюдо; по срединѣ взрѣзать и влить оставшійся рагу. Наконецъ посыпать петрушкою и сейчасъ же подавать.

(Ориг. рецептъ Leon Tranget, Paris).

Блины съ начинкою.

Приготовить тѣсто для омлета изъ яицъ, муки молока, соли и печь совершенно тонкіе блины, обмазать ихъ фаршемъ (рыбы, дичи, мяса, шампиньоновъ или рагу), скатать въ трубочку и подавать съ подходящимъ пикантнымъ соусомъ.

Или разрѣзать пополамъ фаршированные блины, обвалить въ яйцѣ, мукѣ и крошкахъ, и жарить.

Или приготовить нѣсколько блиновъ, чтобы помѣстились въ фарфоровой формѣ, вымазать ее масломъ, посыпать крошками, и положить рядомъ блины попеременно съ фаршемъ. Выложить и подавать съ пикантнымъ соусомъ. Начинки можно дѣлать разныя, но онѣ должны соответствовать другъ другу. Какъ хорошую начинку рекомендуемъ вареный сыръ.

Омлетъ съ ветчиной.

Мелко изрубить ветчину, немного поджарить, смѣшать съ тѣстомъ для омлета, и спечь омлетъ. Также можно для этого употребить шпекъ, языкъ, копченую селедку, мелкій лукъ.

Итальянскій омлетъ съ сельдереемъ.

Сварить до мягкости стволъ и корень сельдерея въ соленой водѣ и разрѣзать на мелкіе кусочки. Затѣмъ поджарить муку, положить въ нее кусочки сельдерея, влить 1 бутылку молока, мускату, перцу, дать хорошенько укипѣть, влить взбитыхъ 6 желтковъ, перемѣшать хорошенько и печь омлеты на плоской сковородѣ, на маслѣ или прованск. маслѣ.

Омлетъ съ рыбой.

Нарѣзать остатки вареной рыбы, затѣмъ спечь тонкіе блины, свернуть и разрѣзать на совѣмъ тонкіе ломтики. Наполнить форму, попеременно ломтиками рыбы и блиновъ, прибавить шампиньоны, пармезанъ, соль, перецъ, густой бѣлый соусъ, и запекать въ печи.

Гренки изъ яицъ.

Размѣшать $\frac{1}{4}$ ф. масла съ 4 желтками и 3 цѣлыми яйцами до пѣны, всыпать 5 ложекъ муки, немного соли и понемногу вливать ложку сливокъ.

Изъ этого хорошо-приготовленнаго тѣста печь, въ вымазанной масломъ формѣ, пластинки толщиною въ палецъ. Разрѣзать на четырехугольные кусочки и подавать ихъ съ супомъ.

Клецки по гамбургски.

Приготовить обыкновенное тѣсто для омлетовъ и прибавить въ него рубленой петрушки, мелкаго луку и немного тертаго мускату, и печь изъ него тонкіе блины, дать имъ остынуть, разрѣзать ихъ тонкими полосками, положить въ миску и облить кипящимъ супомъ.

Гренки по польски.

Взбить 4—6 желтковъ съ $\frac{1}{4}$ бутылки молока или крѣпкаго бульона, приправить солью, перцемъ и мускатомъ, наполнить этимъ хорошо вымазанной масломъ горшокъ, варить его 1 часъ въ горячей водѣ, и дать ему въ этой же водѣ остынуть. Выложить и разрѣзать косыми кусочками. Хорошо къ бульону.



Блюда изъ яицъ съ сахаромъ.

Къ этому отдѣлу принадлежать тѣ мелкія блюда изъ яицъ, которыя такъ пріятны на вкусъ. Сперва, простые, сладкіе омлеты, потомъ пѣнистые вздутые пироги и еще много другихъ блюдъ. Самыя простѣйшія блюда, это сладкія яичныя пирожныя. Начиняютъ эти омлеты или блины вареньемъ, кремомъ, маринованными фруктами.

Англійскіе блины.

Растереть въ пѣну $\frac{5}{8}$ фунта масла, прибавить 8 желтковъ, 2 чашки муки, $\frac{1}{2}$ ложки сахару, наконецъ опустить туда взбитый бѣлокъ изъ 8 яицъ и запечь безъ масла на сковородѣ, — только одну сторону, — наложить одну на другую, посыпать сахаромъ, и на столѣ разрѣзать какъ тортъ, для чего употребляютъ тупую сторону ножа, чтобы тортъ остался рыхлымъ.

Воздушный яичный пирогъ.

Взбить 3 желтка съ 6 столовыми ложками сахару, 1 столовой ложкой муки и щепоткою соли, осторожно прибавить взбитый бѣлокъ, запечь съ одной стороны въ маслѣ омлеты, сложить ихъ и подавать на согрѣтомъ блюдѣ.

Рыхлый пуддингъ.

Полчаса мѣшать $\frac{1}{4}$ фунта муки, 8 желтковъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, 1 чашку густыхъ сливокъ, размѣшанныхъ съ небольшимъ количествомъ дрожжей, немного лимоннаго соку и корки, рому, $\frac{1}{8}$ ф. мелко изрубленнаго сладкаго миндаля. Затѣмъ положить бѣлокъ, размѣшать все это тѣсто, выложить въ форму для пуддинга, замазанную масломъ, и варить съ формою. Потомъ вынуть изъ формы и подавать съ подливкою изъ фруктовъ.

Пуддингъ изъ яицъ.

6 яицъ размѣшать съ 2 столовыми ложками муки, 2 бутылками молока, положить сахару, лимоннаго соку и щепотку соли, наполнить этимъ хорошо вымазанную, осыпанную крошками форму и варить ее въ водѣ 1 часъ. Этому пуддингу можно придать и другой вкусъ. Подавать его со сладкимъ соусомъ.

Воздушное пирожное.

$\frac{1}{4}$ фунта мелкой муки размѣшать постепенно съ $\frac{1}{2}$ бутылкой сливокъ, затѣмъ проварить съ $\frac{1}{4}$ фунта сахару, 1 столовою ложкою ванильнаго сахару, нѣсколькими крошками соли и $\frac{1}{4}$ фунта свѣжаго масла, положить въ блюдо и, когда остынетъ, мѣшать съ 8 желтками $\frac{1}{4}$ часа и понемногу прибавлять взбитый бѣлокъ. Эту массу печь $\frac{1}{2}$ часа въ вымазанной масломъ жестяной или фарфоровой формѣ. Когда воздушное пирожное поднимется на

2 пальца черезъ край, то его скорѣе нужно посыпать пескомъ и подавать на столъ. Въмѣсто аромата ванили, можно придать всякій другой вкусъ, какъ на примѣръ: апельсиновый, шоколадный, пуншевый, персиковый, малиновый и т. д. Очень рекомендуемъ воздушный пирогъ съ бананами.

Карамель для воздушнаго пирожнаго.

$\frac{1}{4}$ фунта сахару поджарить до коричневаго цвѣта, развести немного водою, сильно уварить, и смѣшать съ ванильною массою, и также окончить варкой.

Лимонное воздушное пирожное.

$\frac{5}{8}$ фунта мелко истолченнаго и просѣяннаго сахару, 2 столовые ложки лимоннаго сахару, мѣшать $\frac{1}{2}$ часа до пѣны съ 12 желтками, и прибавивъ сокъ отъ 2 лимоновъ, мѣшать еще нѣсколько минутъ, наконецъ соединяютъ съ бѣлкомъ отъ 10 яицъ и, какъ выше сказано, запекать въ фарфоровой формѣ.

Воздушное пирожное изъ омлетовъ.

$\frac{5}{8}$ фунта мелко просѣяннаго сахару и 2 ложки лимоннаго сахару взбить $\frac{1}{2}$ часа до пѣны съ 12 желтками, прибавить взбитые бѣлки, 2 столовые ложки муки и размѣшать. Изъ этого запечь съ одной стороны, въ распушенномъ маслѣ омлеты, и уложить ихъ осторожно въ глубокую чашку. На каждый омлетъ положить желе изъ смородины. Затѣмъ посыпать послѣдній рядъ сахаромъ и запечь въ не очень горячей печи.

Воздушное пирожное изъ яичницы.

Приготовить яичницу изъ 8 желтковъ и $\frac{1}{4}$ ф. масла и размѣшать ее на огнѣ, затѣмъ протереть сквозь сито и въ эту яичницу прибавить $\frac{1}{4}$ фунта мелко истолченнаго сахара и немного лимоннаго сахара, нѣсколько крошекъ соли. Это взбить въ пѣну и смѣшать со взбитыми бѣлками, хорошенько запечь, и сейчасъ же посыпать сахаромъ и подавать.

Воздушное пирожное изъ каштановъ.

Очистить $\frac{5}{8}$ фунта каштановъ и отварить въ $\frac{1}{2}$ бут. молока, затѣмъ протереть сквозь сито $\frac{1}{8}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, 1 чашку молока, $\frac{1}{8}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ палочки ванили и 5 желтковъ, разварить въ кашу, смѣшать съ протертыми каштанами и 8 желтками до пѣны. Наконецъ прибавить взбитые 8 бѣлковъ и запекать какъ обыкновенно. Приправляютъ также одною столовою ложкою ликера мараскина.

Воздушное пирожное съ маринованными фруктами,

Приготовить массу съ ванилью для воздушнаго пирожнаго, и исполнить ею форму до половины, запечь такъ, чтобы поверхность удержала фрукты, которымъ заранѣе дать стечь. Затѣмъ оставшейся массою дополнить форму, посыпать сахаромъ и запекать какъ обыкновенно.

Воздушное пирожное изъ картофеля.

Очистить 8 большихъ сырыхъ картофелинъ, вымыть, разрѣзать и снарить въ водѣ. Затѣмъ слить, закрыть и поставить на 10 минутъ въ печь, чтобы удалить сырость. Протереть сквозь волосяное сито, прибавить $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, немного ванили и нѣсколько зернышекъ соли, дать разъ вскипѣть, остудить и смѣшать до пѣны съ 9 желтками, затѣмъ прибавить взбитые бѣлки и запекать какъ обыкновенно.

Кремъ Бенье.

Одинъ разъ вскипятить 1 бутылку сливокъ пополамъ съ молокомъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и $\frac{1}{2}$ палочки надрѣзанной ванили, закрыть и остудить. Затѣмъ хорошо размѣшать и эти сливки съ 4 цѣлыми яйцами и 4 желтками и процѣдить сквозь ситечко, влить въ маленькія обмазанныя масломъ формочки или чашки, поставить ихъ въ горячую воду, закрыть и варить (не кипятить) до тѣхъ поръ, пока кремъ не загустѣетъ. Немного остудить, вынуть изъ формъ, а когда совсѣмъ застынетъ, разрѣзать пополамъ, окунуть въ тѣсто и печь въ горячемъ жиру, загляссировать сахаромъ и подавать горячими. Крему можно придать какой угодно вкусъ.

Майнландскій Сабайонъ.

На каждого человѣка по 2 желтка, 2 ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина и $\frac{1}{2}$ стакана марсала. Эту массу влить въ мѣдную сковородку и

мѣшать отъ 2 до 3 минутъ на хорошемъ огнѣ. Должна образоваться твердая пѣна и тотчасъ же подавать съ бисквитомъ.

Яичное пирожное съ изюмомъ.

Взбить 10 яицъ, постепенно прибавляя 3 бутылки молока, также сахару и большого изюму. Этой массѣ дать загустѣть въ горячей водѣ и вынуть изъ формы. Подавать съ молочнымъ соусомъ, къ которому прибавить немного мараскина.

Холодное пирожное изъ яицъ.

Взбить 20 желтковъ съ $1\frac{1}{4}$ фунта сахару, вливая постепенно 2 бутылки сливокъ, дать хорошо прокипѣть, прибавить корицы, апельсинной или какой-либо другой эссенціи и каплю розоваго масла, разлить въ стаканы. Остудить на льду и подавать.

Яичный муссъ.

Взбить хорошенько 10 бѣлковъ, прибавить 1 бутылку сливокъ, розовой воды, сахару и щепотку соли, продолжать взбивать на легкомъ огнѣ, пока не согрѣется и не загустѣетъ. Затѣмъ влить въ блюдо, посыпать корицею. Этому муссу также можно придать вкусъ миндаля, ванили, шоколада, лимона и апельсина.

Ванильный кремъ.

Смѣшать на огнѣ желтокъ отъ 8 яицъ съ $\frac{1}{8}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и $1\frac{1}{2}$ бут. сливокъ, настоянныхъ на $\frac{1}{2}$ палочкѣ ванили, когда вскипитъ,

снять. Взбить бѣлки и когда кремъ остынетъ, влить ихъ, смѣшать, наполнить форму и поставить на ледъ. Передъ тѣмъ какъ подавать, выложить, украсить маленькими макаронами, шоколадными лепешечками и кусочками краснаго желе.

Рисовый пуддингъ съ яйцами.

Размѣшать 1 бут. сливокъ, 8 большихъ тертыхъ миндалинъ, 6 цѣлыхъ яицъ, $\frac{1}{4}$ фунта молодого риса, немного розовой воды, кардамону и сахару, влить въ обмазанную масломъ форму, поставить въ печь, потомъ остудить и украсить наръзанномъ цукатомъ изъ лимона.

Яичная пѣна по шведски.

На молокъ хорошенько взбить $\frac{1}{2}$ б. бѣлаго вина, 8 желтковъ, $\frac{5}{8}$ мелко толченаго сахару, соку и корки тертаго лимона, пока масса не поднимется. Затѣмъ прибавить взбитые бѣлки отъ 6 яицъ, хорошенько перемѣшать и всю массу вылить въ стеклянную форму. Когда застынетъ— подавать, можно оставить и до другого дня.



Напитки изъ яицъ.

Яйца можно прибавлять къ многимъ напиткамъ, содержащимъ алкоголь, для болѣе мягкаго и пріятнаго вкуса, а такъ же и для леченія. Лучшая смѣсь яицъ съ виномъ слѣдующая: съ шампанскимъ, марсалай, малагой, краснымъ виномъ, хересомъ, коньякомъ, мараскиномъ, кюммелемъ. Всѣ эти напитки должны быть охлаждены на льду или, еще лучше, взбалтывать съ мелкими кусочками льда.

Холодный русскій яичный пуншъ.

Взбивать $\frac{1}{4}$ часа метелочкой 10 желтковъ, 1 ф. сахарной пудры, полъ-тертаго мускатнаго орѣха, кофейную ложку толченой корицы, 1 бутылку коньяку, 1 бут. сливокъ, и потомъ процѣдить сквозь волосяное ситечко въ холодные стаканы или посуду, находящуюся во льду.

Баваруазъ.

Разбавить крѣпкій чай сливками и сиропомъ. На 1 бутылку этой смѣси нужно взять 1 бут. сливокъ, 8 желтковъ, взбить метелочкой и подсластить по вкусу сиропомъ. Также по вкусу прибавить коньяку, рому или араку.

Кникебейнъ.

Наполнить высокую узкую ликерную рюмочку $\frac{1}{3}$ мараскиномъ, положить желтокъ и дополнить розовымъ ликеромъ. Пить нужно сразу. Ликеры можно употреблять разные, но они должны подходить одинъ къ другому, и влитый на дно, долженъ быть всегда гуще, нежели верхній, чтобы они не могли перемѣшаться.

Царскій напитокъ.

Взбить въ пѣну 1 золотникъ кремортартару, $\frac{5}{8}$ ф. сахару, тертой лимонной корки, $\frac{1}{2}$ бутылки красного вина, 2 винныхъ стакана араку, 5 сырыхъ желтковъ и сокъ одного лимона, затѣмъ поставить на ледъ и подавать холоднымъ, прибавивъ $\frac{1}{2}$ б. шампанского.

Ольдъ-Жеджъ

Въ глубокой горшокъ разбить 6 яицъ и взбить метелочкой. Затѣмъ поставить на огонь 4 бутылки эля, прибавить толченой гвоздики и пряностей, а равно и сахару. Когда эль согрѣется, то пѣну прибавлять ложками въ яйца, и продолжать взбивать, прибавляя постепенно ложкою стаканъ рому.

Элю же дать почти вскипѣть и влить къ остатальному, взбивая все въ пѣну. Подавать горячимъ.

Американскій яичный Оршадъ.

Выжать сокъ нѣсколькихъ апельсиновъ въ высокій стаканъ, прибавить сахару и сельтерской воды. Затѣмъ влить винный стаканъ сливокъ, рюмочку коньяку, немного мускату и наконецъ 3 сырыхъ яйца. Эту смѣсь нужно очень сильно и долго взбалтывать, пока все не смѣшается.

Куриное молоко.

2 желтка размѣшать съ 7 золотниками сахарной пудры, 1 столовою ложкою апельсиновой воды и щепоткою соли до пѣны, влить скоро и не переставая мѣшать на 1 стаканъ кипятку и пить горячимъ, какъ только возможно. Хорошее средство отъ хрипоты и катарра.

Яичный кофе по венгерски.

2 желтка положить въ стаканъ, смѣшать ихъ съ сахарною пудрою до пѣны, наполнить стаканъ крѣпкимъ горячимъ кофе и подавать постоянно мѣшая.

